

Sonnenblume mit Zwetschgen

Ein lockerer Hefekuchen mit Zwetschgen oder Pflaumen zum Erntedankfest

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Fett

Hefeteig:

100 ml Möhrensaft
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
325 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
50 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Eier (der Größe M)

Belag:

600 g Zwetschgen oder Pflaumen
1 EL Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 Hefeteig:

Den Möhrensaft mit dem Öl in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Saft-Öl-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Belag:

Zwetschgen oder Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften evtl. halbieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Blech zu einer runden Platte (Ø 20 cm) formen. Den restlichen Teig zu einer 20 cm langen Rolle formen und 10 etwa 2 cm breite Streifen abschneiden. 9 Streifen flach hinlegen und quer durchschneiden. Diese wie Blütenblätter mit der Schnittfläche an den Kreis legen. Den übrigen Teigstreifen zu einer dünnen Rolle formen (etwa 60 cm) und an den inneren Blütenkreis legen.
- 4 Zwetschgen oder Pflaumen im Kreis von außen nach innen dachziegelartig mit der Innenseite nach oben auflegen und Mandeln darüber streuen. Teigsonne 10 Min. ruhen lassen und dann das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

- 5 **Aprikotieren:**
Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und die Blütenblätter sowie die Früchte mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Schlagsahne, die Sie mit Dr. Oetker Sahnesteif und Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen.

